Süße handarbeiten für Weihnachten. Einfacher Honigkuchen: ½ kg Kunsthonig wird mit 150 g Juder und 80 g Butter aufgekocht und mit 750 g Mehl, einen Teelössel Jimt, je eine Messerspize Nelkenpulver, Kardamon und Pfeffer sowie 1½ Päcken Backpulver gut durchgeknetet. Der Teig wird auf dem gut gesetteten Blech ausgestrichen und bei mittlerer Hike gebacken. Noch warm wird er in Stücke geschnitten.

Schotoladenpfefferkuchen: 150 g Honig und 100 g Juder werden aufgekocht und mit 375 g Mehl, 80 g Kakao, ein Päckene Vanillezuder, 25 g süfen und sechse benen Mandeln, ½ Teelöffel Jimt, ein Ei und zulett mit einem geskrichenen Teelöffel Hirschornsalz vermengt, das in vier Eflöffel Juder- oder Rosenwasser aufgelöst wurde. Der Teig wird gut durchgeknetet und ausgerollt, und daraus werden Kormen oder Plätzhen ausgestochen, die auf gestettetem Blech bei mäßiger Hitz gehaden merden.